Grünberger Wochenblatt.



Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

Stück 13.

Sonnabend den 31. März 1827.

Ueber den Weinbau.

(Fortsetzung.)

Die Weinlese,

das Ziel aller Gartenarbeiten und aller Baukosten, liefert den Ertrag der Gärten zur weitern Benutzung an uns ab. Die Beschaffenheit dieses Ertrages nach Maaß und Güte bestimmt den Gewinn, dessen der Besitzer sich zu erfreuen hat. Dieser Gewinn ist bekanntlich ziemlich unzuverläßig, da in dieser Gegend die Witterung nur selten dem Weinstocke und dem Gedeihen seiner Früchte vollkommen günstig ist; um so mehr sollte man die größte Sorgfalt auf richtige Behandlung der Weinfrüchte in den Jahren verwenden, die eine mittelmäßige oder gute Erndte gewähren. Dies geschieht aber leider nicht so, wie es seyn könnte und seyn sollte, und der Traubensaft, der bei angemessenem Verfahren den beliebten Weinsorten entfernter Gegenden zur Seite gestellt werden kann, wird durch die fehlerhafte Behandlung ein Gewächs, das auswärts mit Spottnamen belegt wird. Man darf annehmen, daß die mehrsten Weinbauer hierin noch aus Unkunde fehlen, indem sonst wohl der eigne Vortheil die kräftigste Triebfeder zur Besserung seyn würde. Zwar sind viele Menschen gegen Neuerungen so lange mißtrauisch, bis sie, wie man zu sagen pflegt, den Glauben in die Hand bekommen; bei dem vorliegenden Gegenstande aber muß, auch bei einem geringen Grade von Aufmerksamkeit, die Ueberzeugung sich aufdrängen, daß auf einem andern Wege, als dem bisherigen, ein größerer Gewinn zu erwerben ist.

Die Hauptbedingungen für die Weinlese und Weinbereitung sind:

1) gehörige Reife der Trauben; 2) Sortirung; 3) Kelterung; 4) Mostgährung.

Es wird nützlich seyn, diese Erfordernisse einzeln zu betrachten. Der Wein ist eine Herbstfrucht; erst im Herbst wird derselbe gezeitigt, früher oder später, je nachdem die Witterung günstig ist. Jeder milde oder warme Tag um diese Jahreszeit liefert zur Güte der Weintrauben einen wesentlichen Beitrag, und so wird man in der Süßigkeit der Früchte und nachmals in der Lieblichkeit und der Kraft des Weines, der später eingeerndtet wurde, gegen den, welchen man um 8 oder 14 Tage früher las, einen auffallenden Unterschied finden. Es ist daher recht tadelnswerth, wenn die Gartenbesitzer, besonders bei günstiger Herbstwitterung, die Weinlese beeilen und dadurch veranlassen, daß sie einen unkräftigen und sauern Wein erhalten. Da die Weingärten gewissermaßen mit einander in Verbindung stehen, so werden die Nachbarn zur Nachfolge aufgefordert, wenn ein Gartenbesitzer seine Lese beschleunigt. Dadurch wird im Allgemeinen bedeutender Schaden gestiftet, und um diesen möglichst abzuwenden, wird in einigen Gegenden Deutschlands der Anfang der Weinlese durch die Obrigkeit bestimmt. Es ist zur Sprache gebracht worden: ob es zweckmäßig sey, dieses Verfahren hier nachzuahmen; allein man fand es ungeeignet, in dieser Sache die Willkühr zu beschränken, theils weil bekanntlich nach Verschiedenheit der Lage und des Bodens in den Weinbergs-Distrikten die Trauben früher oder später reifen, und es sonach schwierig seyn würde, im Allgemeinen die Zeit fest zu stellen, wo die Lese beginnen solle; theils weil man die Hoffnung hegt, daß die hiesigen Gartenbesitzer bald von der Nothwendigkeit sich überzeugen werden, ihres eignen Vortheils wegen künftighin die Weinlese nicht mehr zu übereilen, sondern die Zeit der vollkommnen Reife abzuwarten, auch wenn hier und da einzelne Trauben von Fäulniß angegriffen werden. Die höhere Güte, welche der Wein bei zunehmender Reife annimmt, und der höhere Preis, den ein solcher Wein vor dem früher gekelterten erlangt, entschädigt vollkommen für die etwanige Einbusse. Hierüber sind bereits so mannigfache, vergleichende Versuche angestellt, und die Erfahrung hat den Nutzen, den der Weinproducent beziehet, der seine Weinlese so spät als möglich hält, so entschieden gezeigt, daß kein Gartenbesitzer, der sein eignes Interesse beachtet, künftighin seine Lese übereilen sollte. Es versteht sich jedoch von selber, daß bei dieser Regel Ausnahmen statt finden, und daß eine anhaltend ungünstige Witterung im Spätherbste, oder eingetretenes Frostwetter, die Weinlese gegen den Willen des Gartenbesitzers beschleunigen können.

Zum Einsammeln der Weinfrüchte muß, wenn die Umstände nicht durchaus ein Anderes gebieten, ein heiterer, oder doch ein regenfreier Tag gewählt werden. Ehemals, wo auch beim Weinbau so viele Ungereimtheiten behauptet und befolgt wurden, glaubte man, es sey gleichgiltig, ob die Trauben bei trocknem oder bei nassem Wetter eingesammelt würden. Ja man trieb wohl gar den Unverstand so weit, feuchtes Wetter und mäßigen Regen als besonders günstig zur Lese anzuempfehlen, weil dann der Producent eine größere Ausbeute erhielte. Hoffentlich wird das Lächerliche und Widersinnige einer solchen Behauptung jetzt allgemein eingesehen werden.

Eine Hauptsache bei der Bereitung und bei der Aufbewahrung der Weine ist Reinlichkeit. Es wird dem, der die Natur des Weines nur oberflächlich

kennt, kaum glaublich scheinen, daß auch die unbedeutendste fremdartige Beimischung auf die Güte des Weines einen nachtheiligen Einfluß haben, und daß auch ein geringes Maaß von Unsauberkeit denselben für den Kenner im Werthe merklich herabsetzen könnte; und doch ist dies der Fall, da keine Flüßigkeit bei einer vernachläßigten Behandlung leichter leidet, als der Wein. Dies beziehet nicht allein sich auf das Keltern, das Gähren und das Lagern des Weines, sondern selbst auf die Einsammlung der Trauben. Auch hiebei ist eine gehörige Sorgfalt zu beobachten, und der Gartenbesitzer hat nicht nur darauf zu sehen, daß die Gefäße gehörig gereinigt werden, welche zur Aufnahme der Weinfrüchte bestimmt sind (Wannen, Schrotfässer); er wird wohl thun, wenn er auch die Handgefäße der Leser, die gewöhnlich von diesen mitgebracht werden, vor dem Anfange der Lese untersucht, und diejenigen, welche ein verdächtiges Ansehen oder einen üblen Geruch haben, zurück weiset.

Die Weinstöcke, welche farbigen und welche weißen Wein liefern, sind bekanntlich hier in den Bergen und Gärten untereinander gepflanzt, und man sammelt auch, mit geringer Ausnahme, die farbigen und weißen Trauben zusammen ein. Je nachdem nun diese oder jene Weinsorte häufiger vorhanden ist und das Keltern mehr oder weniger beschleunigt wird, erhält der Most eine lichtere oder dunklere Farbe. Gewöhnlich ist die Farbe röthlichschielend, und diese ist auswärts so wenig beliebt, daß die Händler mit hiesigem Wein bemüht sind, denselben braun oder roth zu färben. Angenehm ist es daher den Käufern, wenn sie die hiesigen Weine entweder farblos oder roth erhalten, und gern wird schon der reinen Farbe wegen ein besserer Preis bewilligt werden. Es ist daher um des vortheilhaften Absatzes willen

das Sortiren der Trauben

bei der Weinlese nothwendig.

Zwar ist der färbende Stoff bei den Weinsorten, die hier angebaut werden, nur in der Schale (Hülse) der Beeren enthalten, und selbst die dunkelfarbigsten Trauben liefern einen völlig weißen Wein, wenn der Saft unverzüglich ausgepreßt wird; allein eine solche Beschleunigung des Kelterns ist da, wo der Weinbau im Großen getrieben wird, unmöglich, und da einzelne Trauben und Beeren bei der Einsammlung schon zerquetscht werden, so wird auch, während die Trauben übereinander gehäuft sind, das Pigment (der Farbestoff) der zerplatzten Beeren ausgezogen und dem Moste beigemischt. Indeß würde die Sorgfalt, nur einen farblosen Wein darzustellen, auch wenn sie überall angewendet werden könnte, überflüßig seyn, da der rothe Wein eben so wohl als der weiße seine Verehrer hat. Es kommt hierbei nur darauf an, daß die leichte Vorkehrung zur Absonderung der farbigen Trauben von den farblosen getroffen und jede Sorte für sich gekeltert werde. Es geben zwar, wie bereits früher bemerkt wurde, nicht alle hier üblichen Weinsorten einen Wein von gleicher Stärke und Haltbarkeit, und der Gebrauch, alle Trauben zusammen zu mischen, ist vornehmlich auf die Erfahrung gegründet, daß hierdurch der stärkere Wein dem schwächern nachhilft, und daß so ein gutes, dauerhaftes Gewächs entsteht; aber dieser Zweck wird ebenfalls durch das Sortiren erreicht. Traminer, Gelb-Schönedel und Sylvaner mit einander vermischt, giebt einen farblosen, angenehmen und haltbaren Wein, so wie Böhmischer und Blau-

Schönedel, zusammen vergohren, einen dunkelrothen, geistigen und dauerhaften Wein liefern. Wer demnach einen vortheilhaften Absatz seiner Weine beabsichtigt — und wer hätte diese Absicht nicht? — der scheue die geringe Mühe des Trauben-Sortirens nicht. Hat der Wein die gehörige Reife erlangt, und wird bei dem Keltern und Gähren desselben das richtige Verfahren beobachtet, das weiterhin in diesem Blatte beschrieben werden soll; so darf der Producent mit Zuversicht auf einen belohnenden Absatz rechnen.

Nächst dem Sortiren muß jedoch auch das Auslesen der Trauben beobachtet werden. Ehedem hegte man fast allgemein das Vorurtheil, das hie und da noch vertheidigt wird: bei der Gährung des Mostes würden alle ungleichartige Substanzen, alle dem Weine nachtheilige Unreinigkeiten abgesondert, und es sey daher völlig unschädlich, wenn auch faulige oder schimmlige Weintrauben unter die gesunden geworfen und mit gepreßt würden, die Gährung schaffe alles Ungeeignete fort, und es werde das Schädliche entweder ausgestoßen oder aber mit den Hefen niedergeschlagen. Wer nur ein wenig über die Sache selbst und über den Gährungsproceß nachdenkt, sieht das Ungereimte jener Folgerung leicht ein. Durch die Gährung werden fremdartige Stoffe keinesweges entfernt; im Gegentheil werden sie dann erst mit der Masse innig verbunden, und jede faulende oder schimmelnde Beere liefert einen Beitrag, um den reinen, guten Geschmack des Weines zu verderben. Es wirkten zeither so manche unpassende Gebräuche bei der Weinbereitung zusammen, um das Gewächs dieses Landes auswärts in üblen Ruf zu bringen; viel hat die Sorglosigkeit bei dem Einsammeln der Trauben und das Untereinanderwerfen der gesunden und der angefaulten, der reifen und der unreifen Früchte zu diesem übeln Ruf beigetragen. Soll der hiesige Wein den Rang einnehmen, den er unter den deutschen Weinen erhalten kann, so müssen künftig die beschädigten, angefaulten, verschimmelten und die unreifen Trauben von den guten abgesondert und besonders gepreßt werden. Der schlechte Wein, der dadurch gewonnen wird, ist zur Essigbereitung sehr wohl zu gebrauchen. Zwar wird dieser Essigwein zu einem mäßigen Preise verkauft werden müssen; dagegen wird der reine, ausgelesene Wein einen Werth erhalten, der jenen Verlust weit überträgt; die hiesigen Weine werden dann allgemein ein größeres Ansehen erlangen und der Begehr nach ihnen wird gesteigert werden; die Essigfabrikation dieses Ortes wird gewinnen, indem ein billigerer Preis für den Weinessig gestellt und der Fruchtessig aus dem Gebrauch mehr verdrängt werden kann; und somit ist, auch von dieser Seite beleuchtet, den Weinproducenten ein sachgemäßes Verfahren zu ihrem Besten und zum Nutzen anderer Einwohner anzuempfehlen. Bald wird die eigene Erfahrung den, der guten Rath und Belehrung annimmt, von den wohlthätigen Folgen überzeugen, die für ihn entstehen, wenn er sowohl bei dem Weinbau als bei der Weinbereitung nach richtigen Grundsätzen verfährt. Der eigne Vortheil, dieser mächtige Hebel, wird die Vorurtheile hinweg drängen, die da und dort sich noch entgegen stellen. Die sorgfältig behandelten Weine werden eifriger gesucht, die vernachläßigten hingegen verachtet, und der, welcher seiner fehlerhaften Gewohnheit treu bleibt, wird durch seinen Schaden belehrt und gebessert werden. Auch in der Folge werden gute und

schlechte Weinjahre wechseln; aber nie wird dann, wenn das angemessene, bessere Verfahren allgemein eingeführt ist, die Zeit wiederkehren, in der eine hohe Person fragen konnte: „wie ist euer Essig gerathen?"

(Wird fortgesetzt).

Vom Hutabnehmen.

Theil eines Gesprächs.

A. Ich wenigstens finde es sehr seltsam, jemandem dadurch Achtung bezeigen zu wollen, daß man den Hut abnimmt.

B. Seltsam finden Sie das? warum denn?

A. Weil diese Gebährde gar nicht mit ihrer Absicht zusammenstimmt. Wie kann die Entblößung meines Kopfes eine Höflichkeit seyn! Bei den Israeliten gehört es sogar zum religiösen Betragen, den Kopf bedeckt zu haben.

B. Wohl; aber das hat gewiß seinen Grund darin, daß man annahm, dem Menschen, einem schwachen sündigen Wesen, sey es nicht vergönnt, sein Auge frei zum Himmel zu erheben. Zwischen Menschen und Menschen aber stehn die Sachen doch ganz anders.

A. Freilich; aber wie gehört das hieher?

B. Sehr natürlich. Wer mich grüßen will, von nahe oder fern, muß mir sein offnes Auge und seine freie Stirn zeigen, damit ich sehe, daß er Muth hat, mir ins Auge zu sehen, und daß es ihm mit dem Gruße wirklich ein Ernst ist. Ich zeige ihm dagegen mein Auge und meine Stirn, und gebe ihm zu verstehen, daß ich seinen Anblick ertragen kann und seinen Gruß ehrlich annehme. Das wird durch herabhängende Hüte erschwert; also herunter damit.

A. Ich gestehe, Sie legen der Sache einen erträglichen Sinn unter; aber doch bleibt die Sitte immer sehr unbequem.

B. Das finde ich gar nicht. Würde es nicht viel unbequemer seyn, sich jedesmal bemerklich tief bücken zu müßen, oder einen Gruß laut auszuschreien? Das Hutabnehmen erspart uns Beugungen und Worte. Ich wüßte keine bequemere Art zu grüßen, besonders in die Ferne hin oder zu einem Fenster hinauf; ich wüßte auch keine, worein sich mehr Charakter legen ließe.

A. Wie das?

B. Bemerken Sie nur einmal das militairische Salutiren; das bedächtige, vornehme Hutlüffen; das unterthänige Hutabreißen u. s. f. Oder geben Sie einmal auf einen steifen Tölpel Achtung, der mit vorgereckter Brust und eckigt gekrümmtem Hintertheil, das rechte Bein und zugleich den Hut in der rechten Hand hinten aus in die Höhe schwenkt. Kann etwas malerischer seyn? Ich wenigstens ergötze mich oft daran, die Menschen einander grüßen zu sehen, und dabei spielt der Hut immer die wichtigste Rolle.

A. Aber wenn man erhitzt ist, den Hut abzunehmen, dem Andern eine Stirn voll Schweiß zu zeigen, ist das gesund, ist das artig?

B. Artig? warum nicht artig? Warum soll der Mensch den Menschen nicht manchmal an den Schweiß seines Angesichts erinnern? Eine Stirn voll Schweiß ist eben so ehrenwerth, wie ein Haupt voll grauer Haare. Von der Gesundheit kann übrigens hier die Rede nicht seyn; denn wollte man in allen Stücken an die Gesundheit denken —

so müßte man — — schon von diesem Denken krank werden. Also lassen wir es immer beim Alten!

A. Nun wohl, so lassen wirs dabei.

Erklärungen.

Darüber wund're Dich nicht, daß manches Mädchen so kalt ist.
Denk' doch, je enger der Schuh, um so kälter der Fuß.

Weißt Du, warum man so oft dem Akteur das Bravo versagt?
Bringt, wenn der Reiter auch gut, schnell ein Hinkfuß ihn fort?

Welch' niedliches Pantöffelchen; ich möcht' es küssen! —
Heirathe nur, so wirst Du's wissen.

..gl..

Buchstaben = Räthsel.

Vorn mit einem B
Ich es gern an Farbe seh',
Und mit einem B zum Schluß
Man am Baum es sehen muß.

Auflösung des Sylben=Räthsels im vorigen Stück:

Schafkopf.

Amtliche Bekanntmachungen.

Verpachtungs = Proclama.

Der den Kammsetzer Carl Friedrich Fritsche'schen Kindern gehörige Acker No. 117. soll auf Drei hinter einander folgende Jahre in Termino den 7. April c. Vormittags um 11 Uhr auf dem Land- und Stadt-Gericht öffentlich an den Meistbietenden verpachtet werden, wozu sich zahlungsfähige Pachtlustige einzufinden, und nach erfolgter Erklärung der Interessenten in die Verpachtung, solche sogleich zu erwarten haben.

Grünberg den 17. März 1827.

Königl. Preuß. Land = und Stadt = Gericht.

Privat = Anzeigen.

Zur Unterstützung der Hülfsbedürftigen ist ferner eingegangen:

a) In Gelde: 99) Vom Tuchscheer = Gewerk 1 rtl. 15 sgr. 100) Von Pirscher pro April, Mai und Juni 9 rtl.

b) An Sachen: 27) Von einem hiesigen Bäcker 60 Brodte.

Grünberg den 28. März 1827.

Der Verein zur Unterstützung der Nothleidenden.

Anzeige.

Montag den 2. April c. Nachmittags um 2 Uhr, sollen 8 Schock Weiden = Reisig und 2 Stöße Holzspäne für Rechnung der Tuchmachergewerks = Kasse meistbietend und gegen baare Zahlung verkauft werden. Kauflustige werden ersucht, an diesem Termine sich beim Tuchmühl-Vorwerk einzufinden.

Grünberg den 28. März 1827.

Die Vorsteher des Tuchmachergewerks.

Unterzeichneter empfiehlt sich auch in diesem Jahre einem geehrten landwirthschaftlichen Publikum zur Annahme von Versicherungen — welche den neuern Bestimmungen gemäß, schon drey Tage nach deren erweislichen Abgange mit der Post, in

Kraft treten, — mit der gleichzeitig ergebenen Anzeige, daß sowohl die neuern Bekanntmachungen der Gesellschaft gratis, und Declarations-Formulare a 2 Sgr. pro doppeltes Exemplar, in seinem Comptoir täglich zu haben sind.

Grünberg im März 1827.

David Schuhmann,
Agent der Berliner Hagel-Assecuranz-Gesellschaft.

Bey seinem Abgange von hier nach Breslau, empfiehlt sich zu geneigtem Wohlwollen

C. Seidel,
Apotheker-Gehülfe.

Holländ. Heringe, Brab. Sardellen, Holländ. Käse in bester Güte empfing

C. F. Eitner beim grünen Baum.

Mit feinen und mittel feinen Filz-Hüten zu herabgesetzten Preisen, als auch mit seidenen Velpel-Hüten in billigsten Preisen, empfiehlt sich Unterzeichneter aufs ergebenste, versichert zugleich, von sämmtlichen Sorten die billig möglichsten Reparaturen besorgen zu wollen.

Winckler, Hutmacher,
beym schwarzen Adler wohnhaft.

Ein großer, starker und wachsamer, 1½ Jahr alter Kettenhund, ist zu verkaufen. Wo? erfährt man in hiesiger Buchdruckerei.

Meine Gräserei, neben Mühles Scheune in der Krautgasse, vermiethe ich auf dies Jahr.

Traugott Hentschel am Markt.

Obwohl ich nicht gemeint bin, artigen Menschen den Durchgang durch mein Haus zu untersagen, so muß ich selbigen jedoch von heute an jedem Unartigen verbieten.

Hiemit verbinde ich die Anzeige, daß ich meinen Material-Laden von Johanni ab vermiethen will; Interessenten haben das Weitere nur bey mir zu erfahren.

Grünberg den 29. März 1827.

J. C. Stempel auf der Obergasse.

Gewässerten Stockfisch verkauft

C. F. Eitner beim grünen Baum.

Eine brauchbare Siegelpresse steht in hiesiger Buchdruckerei für einen billigen Preis zu verkaufen.

Wein-Ausschank bei:

Gottlieb Berthold auf der breiten Gasse, 1826r.
Sander am Markt, 1825r.
Christian Friedrich Maschke auf der Burg, 1826r.
Gottlieb Hoffmann am Holzmarkt.
Ferdinand John, Burg-Bezirk.
Samuel Beckmann in der Holländ. Windmühle.
Samuel Brucks, 1826r.
Wittfrau Fiebig auf der Lattwiese.

Nachstehende Schriften sind bei dem Buchdrucker Krieg in Grünberg zu den festgesetzten Ladenpreisen stets vorräthig zu haben:

Ernst. Predigten über selbstgewählte Stellen der heiligen Schrift; zum Vorlesen bei öffentlichen Gottesverehrungen an Sonn- und Festtagen, so wie zur häuslichen Erbauung. Cassel 1827. 4. 1 rtlr. 10 sgr.

Bacher. Sechs Fasten-Predigten von der Leidens-Geschichte Jesu, sammt einer Predigt auf das Osterfest Dem christlichen Volke gewidmet. Passau und Regensburg 1827. 8. 7 sgr. 6 pf.

van der Linde. Des frommen Kindes Betaltar. Andachtsbuch für Schule und Haus. Quedlinburg und Leipzig 1827. 8. 15 sgr.

Sämmtliche Werke des Vicomte Chateaubriand, Pair von Frankreich. Nach der neuesten Original-Ausgabe übersetzt. Erstes Bändchen. Freiburg im Breisgau 1827. 8. geh. 5 sgr.

System der Garten-Nelke, gestützt auf das allgemein geltende Weismantelsche Nelken-System. Mit einer nach der Natur gemalten Nelkentabelle. Berlin 1827. 8. geh. in Umschlag. 22 sgr. 6 pf.

Landkarten.

Streit,	von Schlesien,	10 sgr.
Schmidt,	— Deutschland, (groß Format)	20 sgr.
—	— Preuß. Staat,	13 sgr.
—	— Deutschland,	13 sgr.
—	— Globus,	13 sgr.
—	— Europa,	13 sgr.
—	— Asien,	13 sgr.
—	— Afrika,	13 sgr.
—	— Amerika,	13 sgr.
—	— Australien,	13 sgr.
Weiland,	von Schlesien,	10 sgr.
—	— Preuß. Staat,	15 sgr.
—	— Deutschland,	10 sgr.
—	— Europa,	10 sgr.
—	kleine von Deutschland,	5 sgr.
—	— Schulkarte,	2 sgr. 6 pf.
Wiesner,	vom Grünberger Kreise,	6 sgr.

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 19. März: Tuchfabr. C. G. Schwarzschulz eine Tochter, Henriette Caroline Wilhelmine. — Strumpffabr. August Wilhelm Rosbund ein Sohn, Ernst Moritz.

Den 20. Bauer G. Krause in Heinersdorf eine Tochter, Anna Elisabeth.

Den 22. Bürger und Winzer Joh. G. Fechner ein Sohn, Friedrich Wilhelm. — Tuchfabr. G. A. Fiedler eine Tochter, Maria Wilhelmine Ernestine.

Den 23. Maler C. L. Sobotta ein Sohn, Friedrich Julius.

Den 24. Tuchfabr. C. G. Großmann eine Tochter, Christiane Henriette. — Postillon J. Fr. Lehmann ein Sohn, Johann Friedrich August.

Den 27. Ziegelstreicher J. G. Roske ein todter Sohn.

Gestorbne.

Den 23. März: Bauer Christoph Hermann in Kühnau Ehefrau, Anna Elisabeth geb. Kliche, 52 Jahr 6 Monat, (Geschwulst).

Den 24. Tuchscheer-Mstr. Carl Eduard Adolph Gutsche Tochter, Henriette Mathilde, 1 Jahr 6 Monat 12 Tage, (Krämpfe).

Den 26. Chaussee-Zoll-Einnehmer Christ. Hein Ehefrau, Johanne Eleonore geb. Gierach, 59 Jahr 5 Monat 4 Tage, (Abzehrung).

Den 27. Einwohner Gottfr. Walde in Sawade Sohn, Gottlob, 12 Tage, (Krämpfe).

Marktpreise zu Grünberg.

Vom 26. März 1827.		Höchster Preis.			Mittler Preis.			Geringster Preis.		
		Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
Waizen . . .	der Scheffel	1	25	—	1	22	6	1	20	—
Roggen . . .	= =	1	12	6	1	11	3	1	10	—
Gerste, große .	= =	1	6	—	1	5	—	1	4	—
= kleine .	= =	1	5	—	1	4	6	1	4	—
Hafer	= =	—	25	—	—	24	5	—	23	9
Erbsen	= =	1	20	—	1	17	—	1	14	—
Hierse	= =	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	21	3	—	20	8	—	20	—
Stroh	das Schock	4	—	—	3	22	6	3	15	—

Wöchentlich erscheint hievon ein Bogen, wofür der Pränumerations-Preis vierteljährig 12 Sgr. beträgt.
Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.